

3月給食だより

さいたま市立浦和大里小学校
令和8年3月

～1年間の給食をふり返ろう～

今年度の給食は3月19日で終了です。1年間で185回の給食を実施しました。学校やご家庭で苦手なものも食べられるようになりましたか？今のクラスで食べられるのも残りわずかです。最後までしっかり給食を食べて、一年間のまとめをしましょう。

★令和7年度給食人気メニュー・苦手メニュー3★

給食室では、子どもたちの食の傾向をつかみ給食運営に生かすため、毎日残菜調査をし、残菜率を算出しています。今年度の給食で残りが少なかった『人気メニューベスト3』と、残りが多かった『苦手メニューワースト3』を紹介します。

※残菜調査は、季節や献立の組み合わせ・行事等にも左右されるため、そのまま好き嫌いを判断することはできませんが、傾向としてみることができます。

○人気メニュー○

- 1位 揚げパン：0.1%
- 2位 ひみつのカレーライス：0.5%
- 3位 たこやきポテト：0.6%

※ひみつのカレーライスは図書委員会とのコラボメニューです。「カレーの種」に見立てて黒豆を入れました。

●苦手メニュー●

- 1位 さんまの生姜煮：17.3%
- 2位 いわしの蒲焼：12.9%
- 3位 ししゃもフライ：12.6%

※魚が苦手な児童が多いです。また、本校では牛乳の残りも多いです。

成長期の子どもにとって、栄養バランスのとれた食事をとることが大切です。また、様々な食材の味を知り、味覚を形成することも大切です。ご家庭でもいろいろな料理や食材を食べて、元気な体をつくりましょう。

☆給食室より☆

1年生の学級活動で「おはしを正しくもとう」という学習をしました。授業では、おはしのマナー、自分に適したおはしの長さ、おはしの持ち方・動かしかたを学びました。正しい持ち方に苦戦する児童も見られましたが、ペアになって楽しく学ぶことができました。学習の最後に書いた感想では、「おうちの人と一緒に練習したい」「弟や妹にも正しい持ち方を教えてあげたい」と書いている児童がいました。

おはしを使いこなすことは、幼児期の段階で習得できる能力の一つです。「クセ」が改善できるようなるべく早い段階で正しい持ち方を伝えたいと思い1年生の授業に取り入れました。一度の授業だけではなかなか上手く持てません。おはしが正しく持てると、楽しくきれいに上手に食事ができます。ぜひご家庭でもお子さんの様子を見守っていただければ幸いです。



授業に登場した「スポンジ君」(青)と「まくら君」(白)です。まくら君を小指と薬指で抱えた状態でおはしの持ち方を練習しました。